

肉制品加工技术经验交流（之六）

酱卤制品（二）

六、酱汁制品

（一）苏州酱汁肉。酱汁肉是江苏苏州名产，以色泽鲜艳，酥润可口而著称。每年清明节前上市，夏至落市，是季节性产品。

1.原料。选用新鲜有弹性的细皮白肉猪的方肉为原料。皮厚膘薄或膘过厚的肉都不适用，每块方肉以7~10市斤最为适宜。将方肉横竖切成四厘米见方的小方块，即为酱汁肉的胚料。一市斤方肉一般切成9~11块，肥瘦分开放。

2.配料。每百市斤原料用绍兴酒4~5斤，白糖5斤，盐3~3.5斤，红曲米1.2斤，桂皮0.2斤，大茴香0.2斤，葱2斤（打成把），生姜0.2斤。

3.加工方法：

（1）红曲米磨成粉，盛于纱布袋内，放入钵内，倒入沸水，加盖，待沸水冷却不烫手时，用手轻搓轻捏，使色素加速溶解，直至袋内红米粉成渣，水发稠为止，即成红米水待用。

（2）锅内放满水，用旺火烧沸。先将肥肉的一小半倒入沸水内余一小时左右，约六、七成熟时捞出；另外一大半倒入锅中余半小时左右捞出。将五花肉一半倒入沸水内余20分钟左右捞出；另外一半余10分钟左右捞出。把余原料的白汤，加盐3市斤，（略有咸味即可）待汤快烧沸时，撇去浮沫，舀入另锅，留下十斤左右在原来锅内。

（3）取装水果用的网篮（即竹箩）三只，叠在一起，把葱、姜、桂皮和装在布袋里的茴香放于网篮内，（桂皮、茴香可用二次）再将猪头肉三块（猪脸二块、下巴肉一块）放入篮内。置网篮于锅的中间，然后以网篮为中心，在其四周摆满网篮，（一般锅子约六只）其目的是以网篮为垫底，防止成品粘贴锅底。将余10分钟左右的五花肉均匀地倒入锅内，然后倒入余20分钟左右的五花肉，再倒入余半小时左右的肥肉，最后倒入余一小时左右的肥肉，不必摊平，自然成为宝塔形。下料时因为旺火在烧，汤易发干，故

可边下料，边浇汤，以不烧干为原则，待原料全部倒入后，舀入白汤，汤须一直放到宝塔形坡底与锅边接触处能看到为止。加盖用旺火烧开后，加酒4~5市斤，加盖再烧开后，将红米汁用小勺均匀地浇在原料上面，务使所有原料都浇着红米汁为止，再加盖蒸煮，看肉色是否是深樱桃红色，如果不是，酌量增烧，直至适当为止。加盖烧一个半小时左右以后就须注意掌握火候，如火过旺，则汤烧干而肉未烂，如火过小，则汤不干，肉泡在汤内，时间一长，就会使肉泡糊变碎。烧到汤已收干、发稠，肉已开始酥烂时可准备出锅，出锅前将白糖（用糖量之五分之一）均匀地撒在肉上，再加盖待糖溶化后，就出锅为成品。出锅时用尖筷夹起来，一块块平摊在盘上凉冷。

（4）酱汁的调制。出锅后剩下的酱汁加糖3~4市斤，用文火烧，不断搅拌，以免烧焦贴锅底，待调拌至酱汁呈胶状，能粘贴勺子表面为止，用笊篱过滤装入容器内，以待销售时添加之用。

4.成品规格。成品为小块，樱桃红色，甜中带咸，入口即化，肥而不腻。

（二）苏州其他酱汁制品。自从酱汁肉闻名后，猪的其他部分的原料，亦纷纷仿照酱汁肉的加工方法来加工，例如酱汁猪头肉、砂仁腿肘，酱汁猪尾、酱汁猪舌，酱汁猪爪等等，而且在习惯上一般都是同锅生产的。

（三）湖南酱汁制品。

1.原料。鲜猪肉、肘子、排骨、猪头、脚、尾、大肠、肚、舌、肝、腰、心、沙肝等。

2.配料。每100市斤原料，用白糖4斤，粮酒3斤，茴香2两，桂皮2两，红曲8两，酱油2斤，精盐3斤，味精2两，生姜1斤，大葱2斤。

3.加工方法。

（1）首先将各种原料加工制成半成品。如猪头、尾、脚先用松香拔去粗毛，再用吹灯烧净细毛，泡入清水中刮净污物，排出血水，猪头取去骨头，猪脚缝中砍开，放在开水锅内煮半小时，捞出沥干后拔

去眼骨、并用钳子钳去未烧净的毛，即为半成品。猪大肠和猪肚，必须都要翻开用清水加盐用水反复揉擦，要将肠肚内的杂质揉干净，用刀修净油筋放入开水锅内煮15分钟，用刷子向肠肚面上反复搅动，将肠肚上的滑质搞干净后出锅，放入清水中漂洗后，用小刀将肚脐边的皮刮净。猪舌首先将舌兜用刀劈开，修去痒子，放在开水锅中撩一下捞上来，放在清水中刮去舌上的苔皮，用冷水漂洗干净。猪心、先用刀将心剖开，洗出污血用水漂洗干净。猪肝按肝分三页，用小刀切开，每页上用小刀划成树叶形的花刀，放入开水锅内煮10分钟，捞出来用清水漂洗干净。沙肝先用清水洗净污浊，再放入开水锅中煮10分钟，捞出用水漂洗干净。猪肉先将肉切成1.2寸的方块，放入开水锅内煮15分钟，捞出用水漂洗干净。排骨，砍成1寸厚的方块，长宽2寸左右，用清水洗干净，再放入开水锅内煮20分钟。

(2) 酱汁制品一次复制时，将锅洗干净后，按原料多少适当放水，以没过原料为度，将水烧开后把肉放下去煮一个半小时，同时将红曲粉装入布袋中放在钵子内用开水泡发后，用手揉擦使清水变成红汁时，以三分之一的红曲汁放入锅内煮。在未放红曲前，将肚和肘子一起放入锅内煮到10~20分钟捞出，再将排骨放入锅内煮10~20分钟，同猪肉一起捞起，把脚和舌放在锅内煮20分钟一同捞起来。在煮的过程中必须将锅里的泡子浮油随时捞出来。全部原料煮完后，用细筛子将汤内的杂质捞干净，把盐放在原汤内。复制两次时，将茴香和桂皮、大葱、生姜放在汤内，汤上放一块圆形硬篾稀垫子，锅的周围用垫子垫好，防止产品沾锅烫枯，将猪头放在底下，猪头上面放猪脚，脚上面放肘皮，肘皮上面放猪肚、舌，再将排骨放在上面，最后将肉放在排骨上面，将应放的糖以五分之一撒在肉面上，再把酱油、酒一同放下去，用锅盖盖好，用大火煮2小时左右，使肉煮到筷子可穿入精肉时，又以五分之一的白糖撒在面上，再煮一小时即可出锅。出锅时必须分别将各种品种叠放于磁盆内。成品出完后，将锅内的辅料和碎肉、骨全部捞出来，并用细筛子把原汁内的杂质捞干净，再将剩下的味精、白糖全部放入用细火熬10~15分钟熬成酱汁从锅里捞出来装于钵子内，用排笔及时刷在成品上面即为酱汁产品。

4. 成品规格。鲜红带亮，味道鲜香、甜嫩。

(四) 天津酱汁肉

1. 原料。带皮五花肉。

2. 辅料。每百市斤原料用白糖6斤，红米1斤，

大葱1.5斤，姜0.5斤，大盐2.5斤，料酒1斤，陈皮0.05斤，大料0.05斤，丁香0.05斤，桂皮0.1斤，味精0.1斤，火硝0.1斤。

3. 加工方法。

(1) 将带皮五花肉切成2寸见方块，将大葱、姜和陈皮、大料、丁香、桂皮分别放入布袋里扎制料包，将红米用热水泡好，搓碎。

(2) 将原料放入锅内煮沸，每斤肉加水1.4斤左右，同时放火硝、大盐，撇出脏沫，煮20分钟左右，将锅盖好，煮制1.5小时至2小时捞出。

(3) 把原汤油撇净，锅底放上篦子，肉与锅底隔离，将泡好了的红米过滤倒入原汤内，两个料包和煮过了的肉放入锅内，煮0.5小时放糖、料酒、味精，再煮1小时左右，汤基本靠干，即可出锅。出锅时肉皮面朝上摆放整齐。

(4) 成品质量。新鲜整洁，煮熟味正，色泽鲜红，糖汁透明。

七、蜜汁制品

(一) 上海蜜汁小肉、小排、大排、软排。成品为酱褐色，光泽发亮，卤汁稠浓，容易粘贴，鲜美可口，略带咸味。

1. 原料。

(1) 蜜汁小肉：选用去皮去骨的腿肉，切成约2.5厘米见方的小块。

(2) 蜜汁小排：选用去皮的猪炒排（俗称小排骨）斩成小块。

(3) 蜜汁大排：选用去皮的猪大排骨，斩成薄片（一骨一块）。

(4) 蜜汁软排：选用去皮的猪腩排（即方肉下端软骨部分），斩成小块。

2. 辅料。以每百市斤原料计算，用盐2斤，酱油3斤，黄酒2斤，白砂糖5斤，味精1.5两，五香粉1两，红米粉2两，酱色0.5至1斤。

3. 加工方法。

(1) 腌制：将整理好胚料，放入容器内，加适当的盐、酱油、黄酒，拌和均匀，腌制约2小时。

(2) 油炸：锅先烧热，放入油，旺火烧油冒烟，把胚料捞起沥去辅料，分散拌入锅内，边炸边用笊篱翻动，炸至外面发黄时，捞出沥去油分。

(3) 蜜制：将油炸后的胚料倒入锅内，加上白汤（一般使用老汤），加上适量的盐、黄酒，宽汤烧开，约五分钟即捞出。转入另锅紧汤烧煮，加入糖、五香粉、红米粉、酱色，用铲刀翻动，烧沸至辅料溶

化卤汁转浓时，加入味精，直至筷子能戳穿时，即为成品。锅内卤汁撇清浮油，倒入成品上。（蜜汁小肉的卤呈深酱色，俗称“黑卤”，可长期使用，夏天须隔天回炉烧开。）

（二）上海蜜汁糖蹄。

1.原料。 选用带皮前、后蹄膀。

2.配料。 每百市斤原料用冰糖屑或白砂糖3斤，盐2斤，葱1斤，姜2斤，桂皮3~4块，茴香2两，黄酒2斤，红曲米少量。

3.加工方法。 先将蹄膀刮洗干净，倒入沸水中，余15分钟，捞出清洗血沫杂质。锅内先放好衬垫物，加入布袋（内装葱、姜、桂皮、茴香），再倒入蹄膀，将白汤加至与蹄膀相平。（白汤须先在100斤中加盐2斤烧沸）用旺火烧开后，加黄酒2斤，再烧沸，将红米粉汁均匀地浇在肉上，以便肉体呈现樱桃红色为标准。转中火，烧约三分钟，加入冰糖屑或白榴花砂糖，加盖再烧30分钟，烧至汤已收紧，发稠，肉八成酥，骨能抽出不粘肉时出锅。干放盘，抽出骨头即为成品。

（三）天津糖排骨。

1.原料。猪肋条骨。

2.辅料。 每百市斤原料用白糖6斤，红米0.8斤，料酒1斤，味精0.1斤，大盐1.5斤，大料0.05斤，桂皮0.05斤，大葱1.5斤，鲜姜0.5斤，火硝0.1斤，丁香0.05斤。

3.加工方法。

（1）将猪肋排切成长宽各2厘米的块，将大料、桂皮、丁香放在一起，用布袋扎制成料包，将葱、鲜姜用布袋扎制成料包，将红米用热水搓碎。

（2）煮制。将原料煮沸，每斤肉加水1.3斤，同时放硝、大盐，撇出脏沫，煮1.5小时左右捞出，肉约为5~7成熟。

（3）过油。 将半成品用较高温度油炸，呈黄色捞出。

（4）炒制。 将搓好了的红米过滤后，倒入原汤，捞出原汤里的碎渣，碎肉末，再将辅料包、过油排骨一同倒入锅内，炒制30~40分钟后，将锅里的油撇净后放糖，再炒20~30分钟，放料酒、味精，待锅内汤基本靠干，不糊，颜色红即为成品。

4.成品质量 新鲜整洁，煮熟味正，红色，外皮糖汁发亮。

八、糖醋制品

（一）哈尔滨糖醋排骨。

1.原料。 猪排骨，要求用肋条排骨和脆骨（即燕翅骨），每斤骨带二斤肉。

2.配料。 每百市斤原料用白糖9斤，绍兴酒4斤，优质酱油10斤，精盐8两，醋8斤，干淀粉4斤，大葱末1斤，鲜姜末5两，桂皮面2两，味精2两。

3.加工方法。

（1）把选好的排骨剁成2~3厘米大小的块，用凉水洗净捞出，放在筛子里控尽水。

（2）在配料中取出白糖2斤、精盐8两、绍兴酒2斤、干淀粉4斤、大葱末1斤、鲜姜末5两，装入容器内调好，然后把控尽水的排骨块倒进去，搅拌均匀，使每块排骨都挂上面糊。

（3）油炸。 把锅内的豆油加热到180℃左右，将排骨块投入锅内炸，（下锅数量需视油锅的大小而定）。不断用铁勺翻捣，使排骨块炸得均匀，块块分开，约10分钟左右，排骨块外表呈深黄色时即捞出。

4.复制。 把酱油10斤、醋8斤、白糖7斤、绍兴酒2斤、桂皮面2两、清水2斤调合好，再放入炸好的排骨块，搅拌均匀后下锅煮。开锅后，火力要适当减弱，并要经常翻动，防止糊底。20分钟后，当锅里的汤快开的时候，加入味精，略炒几次盛出，即为成品。

（二）湖南糖酥排骨。

1.原料。 选用去掉肋硬骨，留肋骨尖的猪子排骨。

2.配料。 每百市斤原料用盐1.5~2斤，白糖10斤，味精0.2斤，辣椒粉0.3斤，醋0.5斤。

3.加工方法。

（1）原料整理。在去排骨时留下排骨尖（俗称脆骨、稍带瘦肉）再用刀子将每根肋骨尖一根一根分别切开，再横切成四方形，每块大小约3~4分。

（2）腌制。 将剥好的排骨，再按比例配盐（夏季腌4小时）、反复拌匀、腌到8~12小时，使子骨肉发红为好。

（3）油炸。 把茶油烧开（温度110~120℃），把骨胚投入茶油锅内（按茶油多少，四份油一份子骨为宜）炸，炸成金黄色时捞出，倒出茶油，再把锅子洗干净。

（4）复制。 在锅内放4~5斤清水（按原料而定），把辣椒粉放在锅里煮几开（出辣味）再放糖、味精。炖出咸糖汁后，再把炸好的排骨全部倒入锅内充分拌匀，再把醋倒在排骨上拌1分钟出锅即为成品。

4.成品规格。 成品为金黄、带红亮，味美可

口，具有鲜、香、甜、辣、酸等特点。

(三) 上海糖醋小排骨。

1. 原料。 选用猪炒排(胸椎骨)，须带有一定比例的精肉，一般肉占三分之二，骨占三分之一。斩成2~3厘米的小方块，大小均匀，用水洗净。

2. 配料。 每百市斤原料用酱油6~7斤，白砂糖4~5斤，香醋4~5斤，黄酒3~4斤，淀粉1.5斤，精盐1~1.5斤。

3. 加工方法。

(1) 油炸。 将洗净的生胚排骨，放入干净容器中，掺入淀粉和一部分酱油、糖、黄酒，调合均匀后，将胚料在170℃左右的油锅中炸3~5分钟，入锅时要掌握小量多次的原则，入锅后用漏勺搅动。

(2) 红烧。 将油炸好后的排骨放在锅内，同时加入酱油、黄酒、精盐、香醋等配料，加入小量水，采用紧汤烧煮方法，用旺火烧沸后，用铲刀上下翻动，约烧20~30分钟左右，加入白砂糖，再用旺火烧10分钟，使糖溶化，透入肉体内，出锅即为成品。

4. 成品规格。 成品为2×3厘米的小块，大小均匀，色泽棕红，具有醇厚的糖醋味。

九、糟制品

(一) 上海糟肉。 糟肉具有糟香味，鲜嫩可口，是夏令佐酒下饭佳肴。

1. 原料。 选用新鲜皮薄的方肉和前、后腿肉。斩成长15厘米宽11厘米的长方块，即为肉胚。

2. 配料。 每百市斤原料用炒过的花椒3~4斤，陈年香糟3斤，上等黄酒7斤，高粱酒5两，五香粉3钱，盐1.7斤，味精1两，上等酱油半斤(最好用虾子酱油)。

3. 加工方法。

(1) 白煮。 将肉胚倒入锅内烧煮，水须放满超过肉胚表面，旺火烧至肉汤沸腾后，撇清血沫，减小火力继续烧，直至骨头容易抽出时为止。用尖筷和铲刀把肉胚捞出。出锅后一面拆骨，一面在肉胚两面敷盐。

(2) 准备陈糟。 香糟100斤，用3~4斤炒过的花椒，加盐拌和后，置入罐内，扣好用泥封口，待第二年使用，称陈年香糟。

(3) 搅拌香糟。 每百斤糟肉用陈年香糟3斤，五香粉3钱，盐半斤，放入钵内，先加入少许上等黄酒，用手边挖边拌，并徐徐加黄酒，(共五斤)和高粱酒2两，直至糟、酒完全拌和，没有结块时为止。

(4) 制糟露。 用白纱布置于搪瓷桶上，四周用

绳扎牢，中间凹下，在纱布上摊上表蕊纸一张，把糟酒混合物倒在纱布上，上面加盖，使糟酒混合物通过表蕊纸、纱布过滤，徐徐将汁滴入桶内，称为糟露。

(表蕊纸是一种具有极细孔洞的纸，也可用其他类似纸张代替)。

(5) 制糟卤。 将白煮肉汤，撇去浮油，用纱布过滤入容器内，加盐1.2斤，味精1两，上等酱油2斤，高粱酒3两，拌和冷却。数量以掌握在30斤左右为宜。将拌和辅料后的白汤倒入糟露内，拌和均匀，即为糟卤。

(6) 糟制。 将凉透的糟肉胚，皮朝外圈，圈砌在盛有糟卤的容器中，糟货桶须事先放在土冰箱内，另用一盛冰桶的细长桶，置于糟肉桶中间，加速冷却，直至糟卤凝结冻结时，即为成品。

加工糟肉时，一般同时加工糟鸡、糟蹄膀等，其方法相同。

(二) 杭州糟鸡、糟鸭。 肉鲜嫩，味香甜，肥而不腻，糟香浓，是夏令佐餐佳品。

1. 原料。 选用新鸡、新鸭。

2. 配料。 糟鸡以去毛去内脏新鸡一只(约重2斤)计算，制作糟卤用盐1.5两，香糟0.5斤，陈花雕酒0.5斤，鲜汤3斤，白糖1两，味精1钱，葱4根，姜一片。糟鸭以去毛去内脏新鸭一只(约重2.5斤)计算，用配制好的糟卤和盐一两。

3. 加工方法。

(1) 先制糟卤。 把鲜汤和盐、葱、姜下锅煮沸，冷却后缓缓加入香糟中，将糟捏成酱汁放入布袋，悬空吊起，下置一缸使汁液缓缓沥入缸内，然后加酒、味精调和后即成糟卤。

(2) 把鸡放在温火中烧至七成熟，取出冷却后，去头分为两片，再斩下两腿，然后将斩成四块的鸡身置于瓷盆中，加酒一两及盐腌渍片刻即行糟制。糟制时用清洁干燥的平底缸一只，将鸡块平摊置入缸底，再注入已制成的糟卤，用瓷盆压住，盖上纱罩，送入冷库浸二小时后使糟味入骨即为成品。糟鸭制法类似糟鸡。

(三) 苏州糟鹅。 苏州糟鹅鲜嫩、爽口，每年五月上市，深受消费者喜爱。

1. 原料。 选用苏州太湖白鹅，每只重量4~5斤。

2. 配料。 以50只(1~2级)鹅计算，用陈年香糟(酒糟)5斤，绍酒6斤，大曲酒0.5斤，花椒0.5两，葱3斤，姜4两。

3. 加工方法。

(1) 宰鹅放血，去净大小毛，剖肚，挖尽内脏，用清水冲洗清洁，浸泡1小时，再用清水冲洗，冲尽血水。

(2) 鹅体入锅，放满水，用旺火煮沸，撇尽血沫，加入葱1斤，生姜1两，绍酒1斤后，用中火再煮40~50分钟起锅。起锅后撒上少许精盐，将鹅劈开，分成二片，斩下头、脚、翅膀，放入容器中冷却一小时。

(3) 将原汤撇清浮油，取出20~25斤，加入酱油1.5斤，花椒半两，葱花2斤，生姜末3两，精盐3斤，进行冷却。再将香糟5斤，绍酒5斤，拌和均匀，再倒入已冷却的原汤内。

(4) 缸内放入熟鹅，每二层加些大曲酒。缸口用双层纱布遮盖，四周扎紧，然后将香糟连汤带汁倒在纱布上过滤，徐徐滴入熟鹅上，过滤结束，缸上加盖，焖4~5小时，即为糟鹅。糟汤另放容器中，作为另售时加汤之用。

十、卤制品

(一) 广州卤猪肉。味美香甜，是广州人民喜欢的熟食品。

1. 原料。将猪肉切成块状，每块重约0.6市斤至1市斤，长度0.8市尺，宽0.1市尺或0.2市尺。

2. 配料。卤水配制用一百市斤清水、老抽20斤，绍酒10斤，冰糖18斤（白糖25斤），精盐2斤，八角1斤，甘草1斤，桂皮1斤，苹果1斤，沙姜5两，丁香5两，花椒5两。

3. 加工方法。

(1) 将上列辅料用白布包好，放在清水锅内煮一小时，即为卤水。包好的材料还可以留待下次再煮，煮成的卤水可以连续使用，每次煮完后，除去杂质泡沫，撇去浮油，净下来的净卤水再加入食盐煮沸后，即将卤水盛入瓦缸中保存（称卤水缸）。下一次卤制时，便把卤水倒入锅里，并放入上回的“辅料包”再煮，如“辅料包”已翻煮多次应重新投放新的“辅料包”，以保持卤水的质量。

(2) 将切好的肉胚，放入开水锅里，泡煮15分钟捞起，用清水洗净，然后放入保持90℃温度的卤水锅内浸卤40分钟，即为成品。

(二) 上海卤猪肝、卤猪心、卤猪肚、卤猪肠。上海卤制加工法，大多用于猪内脏产品，为佐酒上品。各种卤制品的加工卤制法，基本相同，只有卤猪肝，由于它质地鲜嫩，因此不经过白煮工序。

1. 原料。

猪肝。将猪肝置于清水中，漂去血水，修去油筋，如有水泡，必须剪开，并把白色水泡皮剪去，如发现苦胆，要仔细去除，不可弄破苦胆，如有黄色苦胆汁沾染肝叶上，须全部剪除。猪肝经过整理用清水洗净后，用刀在肝叶上，划些不规划斜形的十字方块，以使卤汁透入内部。

猪心。用刀剖开猪心，成为二片，但仍须相连。挖出心内肉块，剪去油筋，用清水洗净。

猪肚。放肚于竹笋内，加些精盐和明矾屑，用木棒搅拌，或用手搓擦，如数量过多，可使用洗肚机。肚的胃粘液受到磨擦后，不断从竹笋隙缝中流出，然后取出猪肚，放在清水中漂洗，剪去肚上附油及污物，再用棕刷刷洗后，放入沸水中浸烫五分钟左右，刮清肚膜，（俗称白肚衣）用清水洗净。

猪肠。将肠子翻转，撕去肠上附油及污物，剪去细毛，用清水洗净后，再翻转，放入竹笋内，采用猪肚整理方法，去除粘液，再用清水洗净，盘成圆形，用绳扎牢，便于烧煮。

猪肚、猪肠腥臭味最重，整理时须特别注意去除腥臭味。

2. 配料。

卤猪肝。每百市斤原料用精盐1.25斤，酱油5~7斤，砂糖6~8斤，黄酒7.5斤，茴香0.6斤，桂皮0.6斤，姜1.25斤，葱2.5斤。

卤猪心、卤猪肚、卤猪肠。每百市斤用精盐1.5斤，酱油6斤，砂糖3斤，黄酒3.5斤，茴香0.25斤，桂皮0.13斤，姜0.25斤，葱0.5斤。

3. 加工方法。

(1) 白煮。猪肉脏加工卤制品，由于原料不同，白煮方法也略有区别。猪肝一般不经白煮，其他品种则须白煮，其中猪肚、猪肠由于腥味重，白煮尤为重要，猪肠白煮时，先将水烧沸，倒入原料，再烧沸后，用铲刀翻动原料，撇去锅面浮油及杂物，然后用文火烧，猪肠经过一小时，猪肚经过1.5小时后，方可出锅。放在有孔隙的容器中，沥去水分，以待卤制。猪心白煮，在水温烧到85℃时即下锅，不要烧沸。

(2) 卤制。按比例将葱、姜（拍碎）、桂皮、茴香分装在二个麻布小袋内，扎紧袋口，连同黄酒、酱油、精盐、砂糖（80%）放入锅内，再加上原料重量50%的清水，如用老卤，应视老卤咸淡程度，酌量减少配料。用文火烧煮，至烧沸锅内发出香味时，即倒入原料卤制。继续用文火烧煮约20~30分钟，先取出一块，用刀划开，察看是否烧熟，待烧熟后，捞出

放于有卤的容器中，或者出锅后数十钟再浸入卤锅中。注意室内不宜过于风大，因卤猪肝经风吹后，表皮发硬变黑，不香不嫩。取出锅内卤汁一部分，撇去上面浮油，置于另一小锅，加上砂糖（20%）用火煎浓，作为产品食用或销售时，涂于产品上，以增进色泽和口味。大锅内剩余卤汁，妥为保存，留待继续使用。

4. 成品规格。

卤猪肝，外形整只，色泽酱红带褐，蘸有卤汁，质地柔软，回味显著。

卤猪心，连片，色泽酱红，外涂稠浓卤汁。

卤猪肚，外形整只，外涂卤汁，耐嚼。

卤猪肠，包括直肠、大肠，都是整条，色泽酱红。

十一、白煮制品

（一）上海熟白肉。熟白肉是加工简便，辅料用得较少，而仍保持鲜美口味的一种产品。

1. 原料。同酱汁肉。

2. 配料。每百市斤原料用盐13~15斤，硝10克，葱2斤，姜0.5斤，黄油2斤。

3. 加工方法。

（1）曝腌。将盐硝拌和均匀，搓擦在胚料表面，置于缸或池中用物压牢，二天后，再轻轻敷盐一次，七天后出缸，拍去盐粒，将胚料斩成2~3块。

（2）白煮。经曝腌后的胚料，放入锅内，放满水，加入葱、姜、黄酒，用旺火烧沸后约1小时，用尖筷能戳动时出锅，即为成品。原汤再烧沸后，撇去浮油杂物，捞起葱姜，作老汤使用。（熟白蹄膀加工法和熟白肉同）。

4. 成品规格。外表洁白，略带鲜红，皮肉酥烂，肥而不腻。

（二）上海白肚。

1. 原料。收拾干净的猪肚，擦上食盐，边擦边揉，洗清后，再在80~90℃温开水烫，烫至猪肚转硬，内部一层白色的粘膜，能用刀刮去时为止。捞出倒入冷水内，用刀边刮边洗，直至无臭味，不滑手时，再从底部分切成两半，成两大片去掉油筋，滤干水分。

2. 配料。每百斤原料，用葱0.6斤，姜0.4斤，桂皮0.1斤，茴香0.1斤，黄酒1.5斤，精盐3斤，砂糖0.5斤，味精少量。

3. 加工方法。锅中放入清水半锅，加入盐和茴香、桂皮（用纱布袋装），先用旺火烧沸，再加入葱、

姜和肚子、黄酒，用铲刀上下翻拌，继续烧约20分钟即起锅，在起锅前约五分钟，加入砂糖和味精。采用敞锅烧煮，不加锅盖，让异味随热气散发，不时翻拌，并撇清浮油。出锅后将肚子摊在竹盘上，漏出卤汁，散热冷却。

4. 成品规格。外型完整，肚面洁净，无出血点，无刀伤残损，无异味。

（三）杭州白切羊肉。

1. 原料。新鲜带皮羊肉。

2. 配料。每百市斤原料用食盐2斤，桂皮3两、茴香2两、生姜1斤、黄酒2斤，老汤（羊肉汤）适量。

3. 加工方法。先将新鲜净羊肉（剔骨，膜不要弄破），放入清水中浸1~2小时（冬令），捞起洗净放入锅内，再用清水烧开，下配料，放入“老汤”，焖烧2~3小时。捞出冷却后即为成品。

4. 产品特色。色粉红，味鲜美清香。

（四）上海油鸡。亦称白鸡、白斩鸡。油鸡鸡皮黄亮，肉白净，以吃口鲜嫩著称，为常年生产产品，深受消费者欢迎。

1. 原料。选用当年生的母鸡，黄色肥壮，每只重3~4斤。

2. 配料。以肥壮嫩鸡30只计算，用葱1.5斤，姜0.5斤，盐1斤，黄酒2斤。

3. 加工方法。

（1）将鸡宰杀好，洗净，然后把鸡脚骨节反折脱臼，用剪刀剪下。

（2）烧一锅开水，放入缸内，冷却待用。

（3）锅内放入清水烧开，一手提鸡头，一手提双腿骨节处，放入开水内浸烫，烫至皮收缩，即取出。

（4）锅内放入葱、姜、盐、黄酒，将浸烫定型的鸡放入锅内，锅内的水须淹没鸡体。旺火烧至将开时，捞出浮沫，烧开后转文火烧20分钟左右，焖至翅膀能折断，脊皮拉得动，腿肉发松时捞出。焖煮时必须文火，如火过旺，水沸过剧，鸡皮易破裂，影响质量。

（5）将鸡放入冷开水缸内，浸至鸡冷透为止。捞出滤干水分，擦上小车麻油。（原汤再加些盐烧开，作为老汤使用）

苏春山 王银龙 闵连吉 杨耀寰 贝幼强 魏春耕 章士佼（中国食品总公司提供资料）